

# CATALOGUE FROMAGE



# Les fromages de notre Région

Au lait pasteurisé de vache / chèvre / brebis / bufflonne




Au lait cru de vache / chèvre / brebis / bufflonne




 **CHABIS**  
AFFINE 25%  
46860 – 150 g



 **CŒUR VENDÉEN**  
AFFINE 20%  
46871 – 120 g




 **CABRIS**  
AFFINE 20%  
46857 – 150 g



**Le BOCAIN**  
St Pierre du Chemin



 **MOTHAIS sur FEUILLE**  
AFFINE 25%  
46858 – 180 g



 **CHEVRE LONG**  
AFFINE 25%  
46866 – 250 g




 **CHEVRE LONG FRAIS**  
AFFINE  
46867 – 280 g




 **CHEVRE LONG CENDRÉ**  
AFFINE 20%  
46865 – 280 g



 **BUCHETTE**  
AFFINEE 25%  
46870 – 125 g



 **CABRIS FRAIS**  
AFFINE 20%  
46862 – 200 g




 **DÉLICE DU BOCAIN**  
AFFINE 45%  
46863 – 200 g




 **CROTTINS**  
AFFINES 20%  
46859 – 2 x 60 g



 **DÉLICE DU BOCAIN CENDRÉ**  
AFFINE 45%  
46932 – 150 g



 **DÉLICE DU BOCAIN CENDRÉ**  
AFFINE 45%  
46864 – 200 g



 **BUCHETTE BLANCHE**  
AFFINEE  
46868 – 125 g



 **BUCHETTE CENDRÉE**  
AFFINEE  
46869 – 125 g





 **TOMME RACLETTE DE VENDEE 28%**  
40373 – 5 Kg



 **TOMME DU VENTRE A CHOU 28%**  
59666 – 5 Kg




**Laiterie de Maillezais**




 **TOMME DE VENDEE  
AU MUSCADET**  
45434 – 3 Kg




 **BODICHE VENDEENNE 26%**  
40636 – 1,8 Kg




 **BODICHE VENDEENNE  
AU CUMIN 26%**  
40635 – 1,8 Kg




 **BODICHE VENDEENNE  
AUX GRAINES DE MOUTARDE 26%**  
40634 – 1,8 Kg



 **TOMME AUX 4 BAIES 31%**  
59667 – 1,6 Kg




 **MOELLEUX VENDEEN  
GAEC BREMAUD – MAILLEZAIS - LAIT CRU 28%**  
47922 – 1,7 Kg



 **VACHER VENDEEN 31%**  
52709 – 600 g



 **MINI VACHER VENDEEN 31,6%**  
52710 – 250 g



 **PETIT MARAICHIN 31,6%**  
52708 – 350 g



 **CŒUR VENDEEN 31%**  
59669 – 220 g



 **FLEUR DES MARAIS 22,5%**  
60504 – 250 g



 **TOMETTE DES CHAMPS 22,5%**  
60503 – 250 g




 **RICOCHET 31%**  
59673 – 250 g

Au lait pasteurisé de vache / chèvre / brebis / bufflonne



 **TOMME DE CHEVRE  
AU MUSCADET 26 %**  
59672 – 5 Kg



 **LE SILLON BLEU  
FUME AU BOIS DE HETRE 26%**  
59668 – 5 Kg

Au lait cru de vache / chèvre / brebis / bufflonne



Laiterie de Maillezais




 **LA ROUSSILLE  
FUME AU BOIS DE HETRE**  
30720 – 5 Kg




 **LA MALLACÉENNE  
CROUTE FLEURIE**  
30719 – 5 Kg



 **LE TENDR'CHEVRE  
CROUTE FLEURIE 24%**  
38338 – 1,5 Kg



 **P'TITE CABRI'YOL 24%**  
59671 – 250 g



 **BIQUETTE DE VENDEE 22%**  
45435 – 550 g




 **P'TIT MAILLEZAIS  
VACHE/CHEVRE 22%**  
46945 – 220 g



 **LE MAILLEZAIS  
VACHE/CHEVRE 22%**  
45436 – 550 g



 **TOMME LA VENDEENNE  
BIO LAIT CRU 26%**  
36448 – 2 Kg




 **TOMME AU FENUGREC  
BIO LAIT CRU 26%**  
36449 – 2 Kg

BIO / Fermier



Membre du réseau INVITATION A LA FERME



 **PLAISIR VENDEEN  
BIO LAIT CRU 26%**  
36450 – 2 Kg



 **P'TIT GRIS VENDEEN  
BIO LAIT CRU 27%**  
144181 – 1,4 kg




 **P'TIT ROND VENDEEN  
BIO LAIT CRU 26%**  
36447 – 400 g




 **LE CAMEMBERT  
BIO LAIT CRU 22%**  
36451 – 250 g

# Les pâtes molles croûtes fleuries



 **BRIE CDF 25%**  
550922 – 3 kg



 **BRIE PAYSAN BRETON 32%**  
556101 – 1 kg




 **BRIE MONTSURS BIO 20%**  
172809 – 1 kg



 **BRIE DE MEAUX AOP**  
½ AFFINE LAIT CRU 23%  
112216 – 3 kg



 **BRIE A LA TRUFFE D ETE**  
**ROUZAIRE 25%**  
555011 – 1,5 kg



 **BRIE A LA MOUTARDE**  
**ROUZAIRE 25%**  
555533 – 1,5 kg



 **DUO ROYAL BRISURE DE TRUFFES**  
**RENARD GILLARD LAIT CRU 24%**  
143213 – 3,8 kg



 **BRIE DE MELUN IGP**  
**SAINT FARON LAIT CRU 24%**  
56711 – 1,5 kg



*Le brie de Melun est moins grand que le Brie de Meaux mais plus fort en saveur et odeur, avec un goût légèrement salé.*



 **CREMEUX BOURGUIGNON 40 %**  
550853 – 1,6 KG



 **COMTESSE DE VICHY 27%**  
170568 – 1,3kg



 **CHAOURCE AOP**  
**LAIT THERMISE 22%**  
32118 - 250 g





**CAMEMBERT LA FERMIERE REO**  
LAIT CRU 22%  
53166 – 240 g



**PETIT CAMEMBERT AOP**  
**LE GASLONDE LAIT CRU 22%**  
551573 – 150 g

Au lait pasteurisé de vache / chèvre / brebis / bufflonne



Au lait cru de vache / chèvre / brebis / bufflonne



**CAMEMBERT**  
**P'TIT VENTRE A CHOUX 20%**  
32094 – 250 g



**CAMEMBERT AOP**  
**JORT LAIT CRU 22%**  
65330 – 250 g



**CAMEMBERT**  
**BARRE ORANGE 20%**  
65341 – 240 g



**CAMEMBERT AOP**  
**LAOUCHE LAIT CRU 22% EXCLUSIVITÉ**  
32116 - 250 g



**CAMEMBERT MOULE A LA LOUCHE**  
**AOP 22% - EXCLUSIVITÉ**  
30518 - 250g



**PETIT CAMEMBERT A CHAUFFER**  
**ROUZAIRE 20%**  
103172 – 150 g



**GALET DE LA LOIRE 28%**  
64525 – 260 g



*Le galet de la Loire se distingue d'abord par sa jolie forme de galet. Sa pâte onctueuse et sa croûte fine lui procurent une texture unique très agréable en bouche. Ce fromage d'Anjou possède en plus de ça des saveurs douces assez singulières.*



**CHAOURCE AOP FERMIER**  
**LES TOURELLES LAIT CRU 24,5%**  
551292– 250 g



**COULOMMIERS DONGE**  
**LAIT CRU 20%**  
34295– 450g



**CREMEUX DU MONT ST MICHEL**  
**LAIT CRU 25%**  
65353 – 220 g



*Ce fromage normand aux allures de Chaource est tendre et généreux. Sa pâte molle et sa croûte fleurie fortement lactique sont fabriquées exclusivement à partir de lait de vache entier. Le Crèmeux est par ailleurs un double-crème, c'est-à-dire qu'il se voit ajouter de la crème dans sa fabrication.*



**ST MARCELLIN IGP NU**  
**STE COLOMBE LAIT THERMISE 22%**  
113274 – 80 g X 16



**BRILLAT SAVARIN IGP 40%**  
110104 - 200 g




**BRILLAT SAVAVRIN IGP 40%**  
112318 - 500 g

# Les pâtes molles croûtes lavées




 **CURE NANTAIS  
LAIT CRU 26%**  
551638 – 750 g




 **CURE NANTAIS  
AFF AU MUSCADET LAIT CRU 25%**  
551641 – 200 g





 **CURE NANTAIS  
CARRE LAIT CRU 25%**  
551 642 – 200 g




 **CURE NANTAIS  
FUME CARRE LAIT CRU 25%**  
38355 – 200 g




 *La boulette d'Avesnes est un fromage élaboré dans l'Avesnois, dans le département du Nord. Il est fabriqué à partir de débris de maroilles blanc frais et de maroilles « déclassé ».*

 **BOULETTE AVESNE FERMIERE PAPRIKA  
FERME DU PONT DES LOUPS LAIT THERMISE 29%**  
174444 – 180 g



 **EPOISSES AOP 23,7%**  
200005 – 900 g



 **MUNSTER AOP  
CIGOGNE CELLO 28%**  
40680 – 800 g



 **LANGRES FERMIER AOP  
REMILLET LAIT CRU 21%**  
554737 – 1,2 Kg



 **LIVAROT AOP  
MOULIN DE CAREL 20%**  
67470 – 500 g




 **LIVAROT AOP 22%**  
32113 – 250 g




 **PETIT MUNSTER AOP  
FERMIER FISHER LAIT CRU 26%**  
47573 – 125 g



 **FOURNOLS  
LIVRAISOIS STE FROMAGERE 26%**  
66260 – 3,5 kg




 **HERVE EXQUIS AOP  
AFFINE A LA BIERE 53,6%**  
45665 – 200 g




*Fromage de Herve AOP affiné à la bière d'abbaye belge. Fromage belge à pâte molle et croûte lavée.*




*Le Moelleux du Revard est un fromage français fabriqué dans les environs du mont Revard sur les hauteurs d'Aix-les-Bains, dans le département de la Savoie. C'est un fromage au lait cru de vache, à croûte lavée et à pâte molle. Sa particularité est d'être sanglé dans de l'épicea.*

 **MOELLEUX DU REVAR  
SCHMIDAUSER LAIT CRU 27%**  
30166 – 1,8 Kg




 **PONT EVEQUE AOP 24 %**  
112179 – 220 g



 **MAROILLE AOP**  
**NOUVION 26%**  
57857 – 750 g x 4




 **ROULE AIL ½**  
**RIANS 28%**  
62629 – 950 g

Au lait pasteurisé de vache / chèvre / brebis / bufflonne



Au lait cru de vache / chèvre / brebis / bufflonne




 **ST JULIEN BUCHE NOIX 25%**  
110094 – 900 g



 **VIEUX PANE 25%**  
66983 – 2,3 KG

# Les pâtes pressées non cuites



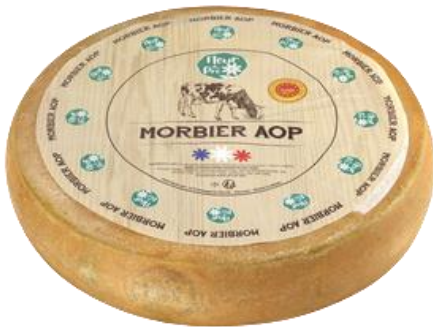
 **RACLETTE NATURE CDF 26%**  
117768 – 6Kg



 **RACLETTE FUMÉE BREZAIN**  
**EDELMONT 26%**  
66053 – 6 Kg




*Le Brézain est un fromage au de lait de vache pasteurisé, à pâte pressée non cuite et à croûte fumé au feu de bois. Il est fabriqué à quelques kilomètres de Thônes en Haute-Savoie.*



 **MORBIER AOP**  
**LAIT CRU 30%**  
112632 – 6,5 kg



 **TOMME FLEURS DES ALPES 50%**  
47688 – 6 kg




 **TOMME DE SAVOIE IGP**  
**LAIT CRU 30%**  
55201 – 1,6 Kg



 **BLEUET DES PRAIRIES 27%**  
42507 – 4 kg



 **CAILLADOU**  
**COOP. DE YENNE 26,6%**  
115114 – 2 kg



*Le Cailladou est une tomme blanche à l'ail enrobée d'herbes de Provence, idéale pour vos apéritifs, vos salades et vos préparations culinaires originales (feuilleté, bruschetta, pizza...).*





**½ MORBIER AOP**  
60 jours LAIT CRU 22%  
555630 – 3,3Kg



**FLEUR D'AUNIS 27%**  
66086 – 3,90 kg



**TOMME CATALANE AOP 27%**  
66919 – 2,5 Kg



**CANTAL AOP JEUNE 30%**  
41454 – 2,5 Kg



**CANTAL AOP ED 1/16**  
LAIT CRU 30%  
59646 – 2,5 Kg



**TAMIE**  
LAIT CRU 27%  
63334 – 1,5 kg



**FROMAGE TARTIFLETTE 33%**  
50250 – 500 g



**ST NECTAIRE LAITIER AOP CDF 27%**  
32105 – 1,75 kg



**ST NECTAIRE FERMIER AOP**  
GERGOVIE – Boite bois LAIT CRU 45%  
47997 – 1,6 kg

Exclusivité



**TOMME DES CROQUANTS**  
AFFINE LIQUEUR DE NOIX 31%  
47940 – 850 g



**TIMANOIX 27%**  
551265 – 300 g



*Le Timanoix est un fromage au lait de vache pasteurisé, à pâte pressée non cuite, affiné à la liqueur de noix. Il était auparavant produit artisanalement par les moines de l'Abbaye de Timadeuc, située à Bréhan, dans le Morbihan, en région Bretagne. Désormais, sa fabrication est confiée à la société Triballat à Noyal-sur-vilaine mais les fromages sont toujours affinés par les moines à l'Abbaye.*



**REBLOCHON AOP FRUITIER**  
AU CŒUR DE NOS VILLAGES LAIT CRU 28%  
60607 – 500 g



**GRAND MUROLS**  
FROMAGERIE DU BURON 27%  
66365 – 620 g



*Avec son goût fin et discret, le Grand Murols est un célèbre fromage auvergnat qui se distingue par sa forme cylindrique et son trou au milieu.*



**MIMOLETTE JEUNE**  
MOULIN D'OR 25%  
37559 – 3,8Kg



**MIZOTTE 27%**  
66094 – 3,90 kg


# Les pâtes pressées cuites

Au lait pasteurisé de vache / chèvre / brebis / bufflonne




Au lait cru de vache / chèvre / brebis / bufflonne




 **EMMENTAL SAVOIE**  
IGP VERT LAIT CRU 30%  
551768 – 3 kg



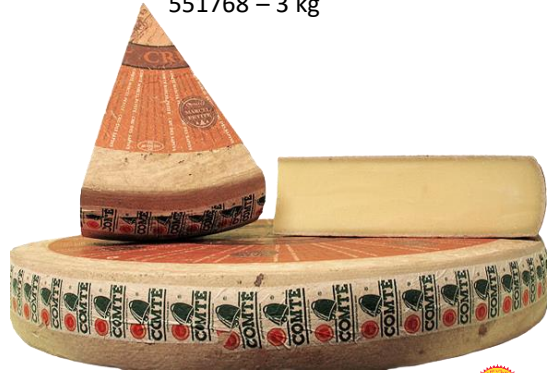
 **EMMENTAL CŒUR MEULE 29%**  
551760 - 2 Kg





 **EMMENTAL BLOC CDF 29%**  
32 286 – 3/4 Kg





 **EMMENTAL LAIT CRU 27%**  
59780 – 3kg 





 **COMTE AOP CRU SAPIN 1/8**  
AFFINE 10/15 M LAIT CRU 45%  
59847 – 4,3 kg 



 **COMTE AOP VAGNE**  
AFFINE 14/22 M LAIT CRU 30%  
59778 – 3 Kg 





 **COMTE AOP BLOC VAGNE LAIT CRU 33%**  
45876 – 2,5 Kg 




 **ABONDANCE FERMIER AOP 1/2**  
LAIT CRU 30%  
30030 – 4,4 kg 



 **BEAUFORT AOP**  
DECOUPE LAIT CRU 32%  
551635 – 2,75 Kg 

# Les fromages au lait de chèvre



 **CABRERA PUR CHEVRE 29%**  
66224 – 4,2 kg




 **TOMME ADRIENNE A LA TRUFFE D'ÉTÉ 24%**  
48976 – 1,4 kg




*Fromage de chèvre au lait pasteurisé, cette tomme de chèvre est marbrée de truffe. Texture très crémeuse, saveur douce et très truffée.*



 **CHABICHOU DU POITOU VILLAGEOIS LAIT CRU 45%**  
67061 – 180 g



 **CROTTIN CHEVRE TDF 24%**  
101019 – 60 g



 **CROTTIN CHAVIGNOL AOP FERMIER LAIT CRU 26%**  
61019 – 60 g 



 **CROTTIN LAIT CRU 28%**  
117383 – 60 g x 12 g 



 **FLEUR SOLOGNE CENDREE**  
LAIT CRU 23%  
50042 - 80 g



 **MALVAULT CENDRE**  
LAIT CRU 26%  
40632 - 180 g



 **MALVAULT NATURE**  
LAIT CRU 26%  
59699 - 180 g




 **BRIQUETTE CHEVRE LES GORS**  
LAIT CRU 45%  
58216 - 220 g




 **SAINTE MAURE AOP**  
LAIT CRU 23%  
59659 - 250 g



 **LONG CHEVRE TDF 23%**  
60292 - 180 g




 **BUCHE CHEVRE TDF 23%**  
60291 - 1 kg



 **ROCAMADOUR AOP**  
LAIT CRU 23%  
50004 - 35 gX12



 **APOLLINE AUX FLEURS 19%**  
4301 - 100 g




*Fromage de chèvre à pâte molle en forme de cylindre avec une inclusion de bonbon de rose, enrobé de mélange de fleurs.*

## Les fromages lait de brebis



 **BREBIS ESPELETTE SPANISH 39%**  
30845 - 3 kg



 **BREBIS AIL NOIR SPANISH 39%**  
30843 - 3,5 kg



 **BREBIS FLEURS SPANISH 39%**  
30899 - 3 kg



 **BREBIS OLIVE SPANISH 39%**  
30844 - 3 kg




 **BREBIS PESTO SPANISH 39%**  
30900 - 3 kg



 **PETIT AGOUR BREBIS PIMENT**  
LAIT CRU 35%  
550189 - 750 gX6




 **P'TIT BASQUE ISTARA 36%**  
63545 - 660 g

Au lait pasteurisé de vache / chèvre / brebis / bufflonne




Au lait cru de vache / chèvre / brebis / bufflonne




 **ROY BERGER PUR BREBIS 33%**  
101046 – 4,5 kg



 **OSSAU ORATY ESQUIRROU AOP 38%**  
67204 – 2,3 Kg




 **TOMETTE BREBIS 29%**  
550190 – 750 g




*Le Corsu Vecchio est une tomme au lait de brebis 100% corse fabriquée et affinée pendant plus de 5 mois en Haute-Corse*

 **CORSU VECCHIO 33 %**  
57083 – 2 Kg



 **BREBIOU 23 %**  
66070 – 1,5 Kg



 **BREBIS CROUTE BRULE 38%**  
57021 – 750 g



 **TOMME BREBIS FERMIER PIMENT**  
**LAIT CRU 37,5%**  
109523 – 1,2 Kg




 **CAUSENARD PUR BREBIS RECTANGLE**  
**LAIT THERMISE 30 %**  
47882 – 2,5 Kg



 **TOMME BREBIS FERMIERE**  
**LAIT CRU 37,5%**  
109525 – 1,2 Kg



 **RONDIN DE BREBIS**  
**PAPILLON 36%**  
65616 – 800 g




 **FLEUR DU MAQUIS**  
551588 – 300 g


*Le Fleur du Maquis aussi appelé " Brin d'amour " est un fromage au lait entier pasteurisé de brebis à pâte molle et à croûte fleurie, enrobé d'herbes*

# Les fromages pâtes persillées




 **BLEU D'AUVERGNE CDF ½ AOP 28%**  
113628 – 1,25kg




 **ST AGUR L'INTENSE 33%**  
66768 – 2,3 kg




 **BLEU DES CAUSSES ½ AOP  
LA MEMEE 30%**  
551592 – 1,25 kg




 **BLEU BASQUE BREBIS  
ONETIK 32,2%**  
52973 – 3 kg



 **BLEU D'AUVERGNE AOP  
LAQUEUILLE ½ LAIT CRU 31%**  
170455 – 1,15 kg




 **FOURME AMBERT AOP 29%**  
552272 – 2,35 kg



 **BLEU GEX AOP M.JOUX  
LAIT CRU 29%**  
115650 – 3,7 kg



 **CAMBOZOLA MEULE  
KASEIREI CHAMPIGNON 41%**  
45461 – 2,2 kg




*Le Cambozola est un fromage allemand, à base de lait de vache et à pâte molle persillée, fabriqué depuis 1983.*



 **ROQUEFORT ½ AOP  
LAIT CRU 31%**  
32289 – 1,35 kg




 **MONTBRIAC 30%**  
66078 – 580 g



 **PERSILLE DE CHEVRE FERMIER 27%**  
36308 – 1 kg



 **CARRE AURILLAC 25%**  
113826 – 1,9 kg



# Les fromages du Monde

Au lait pasteurisé de vache / chèvre / brebis / bufflonne





Au lait cru de vache / chèvre / brebis / bufflonne




 **CHEDDAR ROUGE BLOC 32%**  
37270 – 3,3 Kg 



 **CHEDDAR TRADITIONNEL**  
**AFFINE 12 M**  
551624 – 3,5 Kg 





 **CHEDDAR FARMHOUSE AOP**  
44883 – 1,5Kg 



 **MANCHEGO**  
**AFFINE 3 M**  
142959 – 3 kg 





 **EDAM VIEUX ½ 26,8%**  
41420 – 1,8 Kg 





 **GOUDA FERMIER PESTO VERT**  
**LAIT CRU 29,6%**  
142559 – 5 kg 



 **GOUDA CUMIN PM MDO 30%**  
66148 – 4,5 Kg 




 **TETE DE MOINE AOP**  
**AFFINE 3 M LAIT CRU 35%**  
171944 – 900 g 



  **FETA OLYMPIA AOP 20,98%**  
**BREBIS/CHEVRE**  
124012 – 2 Kg 






 **FRIBOURG ¼**  
**CONUS LAIT CRU 35%**  
178190 – 3 Kg 





*Fromage suisse à pâte dure et à la croûte noir-brune, fabriqué au lait cru de vache qui n'a pas été nourrie à l'ensilage, spécialement affiné en grotte.*





*Fromage Grec à pâte pressée mi-dure au mélange de laits pasteurisés de vache (max 77%), chèvre et brebis.*

   **HALLOUMI**  
**VACHE/CHEVRE/BREBIS 25%**  
103338 – 200 g 



 **KALTBACH ONCTUEUX**  
**AFFINE 4/6 M 34 %**  
53182 – 4,2 Kg 



 **APPENZELLER SURCHOIX**  
**LAIT CRU 30%**  
555146 – 3,3 kg 

# Les fromages Italiens




 **BURRATA MICHELANGELO 17%**  
43067 – 120g




 **BURRATA BUFFALA 27%**  
124208 – 125g



 **SCARMORZA FUME 24%**  
178908 – 250 g




 **CAMEMBERT DI BUFFALA 28%**  
143673 – 250g



 **MOZZARELLA BOULE MICHELANGELO 19%**  
100958 – 125g



 **MOZZARELLA BUFFALA AOP CAMPANA 44%**  
63190 – 125g




 **MOZZARELLA CERISE 5G MICHELANGELO 19%**  
64417 – 1Kg

 **MOZZARELLA CERISE 8G MICHELANGELO 18%**  
46424 – 1Kg




 **MOZZARELLA ITALIE MICHELANGELO 20%**  
66509 – 1 kg




 **GORGONZOLA FERME 1/8 AOP 26%**  
66298 – 1,5Kg




 **GORGONZOLA CUILLERE AOP CIRESA 26%**  
40320 – 6Kg



 **GRANA PADANO AOP LAIT CRU 28%**  
45471 – 1KG



 **PARMIGIANO REGGIANO ORIG AOP AFFINE 13/14 M LAIT CRU 28%**  
45468 – 1 Kg



 **TALEGGIO CONTADINO AOP CIRESA 24,5%**  
552208 – 2,2Kg



Le fromage Taleggio AOP est un gros pavé moelleux au lait de vache. Ce fromage italien AOP appartient à la famille des « stracchinos », ces produits italiens créés historiquement par les bergers alpins au retour des estives.



SUIVEZ NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX



Tél : 02 51 09 26 00  
85600 MONTAIGU VENDEE

Mail : [televente@ouestfrais.fr](mailto:televente@ouestfrais.fr)

